Topfresh	**FICHA TÉCNICA DE PATO CONFIT TF 4 latas X10unx200g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1194** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Muslos de pato confitados x10/11.
Código EAN 13: 84.36024.10351.9 8436024103519
Código EAN 128: DUN14: 18436024103516

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto

DESCRIPCIÓN: Muslo de pato confitado

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Muslos de pato, grasa de pato, sal.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPFRESH ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
Total: 1460 días
Mínimo 365 días desde la expedición

Topfresh	**FICHA TÉCNICA DE PATO CONFIT TF 4 latas X10unx200g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1194** Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sumergir la lata 10 minutos en agua caliente durante 5 minutos. Abrir la lata y sacar los muslos. Hornear 15 minutos. Une vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en poco tiempo

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Papel film que envuelve las 4 latas.
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	31
Ancho (cm)	31
Alto (cm)	24.5
Unidades caja:	4
Kilos caja:	15.3 (peso neto) Peso bruto: 16.8 kg

Palet:

Formato Palet:	80cm x 120cm (EUROP)
Cajas x Fila:	6
Filas x Palet:	6
Kg de Palet:	peso neto: 550.80kg Peso bruto: 630kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	0.4g
De los cuales azúcares	0.1g
Grasas:	16.7g
De las cuales saturadas	5.1g
Proteínas:	25.3g
Sal:	1.16g

VALOR ENERGÉTICO POR 100g	
Kcalorías:	253kcal
Kjulios:	1053Kj

Topfresh	**FICHA TÉCNICA DE PATO CONFIT TF 4 latas X10unx200g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1194** Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
Estabilidad de los productos sometidos a una incubación de 7 días a 37°C

(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	
Coliformes / g (30ºC)	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g	
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	
Listeria monocytógenes	
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

Topfresh	**FICHA TÉCNICA DE PATO CONFIT TF 4 latas X10unx200g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1194** Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color:	Característico de la carne confitada, homogénea sin partes marrones o negras.
Sabor:	Ligeramente salado, sabor típico fuerte, característico de las carnes confitadas, con ausencia de resabio o de sabores anormales.
Textura:	Textura firme, sin ser dura, el muslo no debe estar seco.
Olor:	Característica del confit de pato.

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 10 /11 por lata
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen: UE
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…….
Presentación:

☐ IQF ……..
☐ VACÍO ……..
☐ HIGIENIZADO …….
☐ INTERFOLIADO ……..
☐ OTRO ……..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO